



Mendall

スペイン／カタルーニャ
メンダール

なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのパイオニアの秘密は何？

もう今更説明しなくても良い程有名なスペインのスター Laureano Serres ラウレアノ・セレス、本当に心から大好きな生産者です。

DO Terr Altaと言うワイン産地は、かつてはあまり知られていませんでしたが、最近はこの地域の人気が出てきており、畑の値段が上がって来ました。ラウレアノが有名にしたと言っても過言ではありません。カタルーニャ地方は、バロセロナの近くで歴史的な関係から独立心・民族意識も強い地方です。山に囲まれ標高の高い所に畑が広がり、太陽がさんさんと照っておりますが、標高の関係で酸味もきちんと残る、私にとってはブルゴーニュのようなワイン産地に思えます。リオハがボルドーですね。リオハに並んで有名なプリオラートがありますが、私はこのテッラ・アルタというDOの方が個人的に興味があります。色んな意味でコスパが良いし、素朴な地域で擦れていないからです。年間雨量400mmと無農薬にはうってつけの病気になりにくい気候です。

1964年2月20日、このEL PINELL DE BRAI(エル・ピネル・デ・ブライ)という小さな村に生まれました。お爺様はブドウ栽培に携わり、お父様も2haの畑を栽培だけ行っておりました。しかし協同組合にブドウを売り、ワイン醸造はしておりませんでした。

ラウレアノは自然が大好きなスーパーナチュラルリスト、畑の仕事だけでは生きていけないので電子工学を学び、コンピューターの仕事を並行しておりました。1987年からバロセロナやマドリッドという大きな都市でコンピューター関係の仕事をし、1997～1998年にこの協同組合でワイン造りの責任者として働きました。しかし大きなワイナリーでは自分の理想通りのワインを造る事は出来ない！そして1999年に自分のワインを造り始めました。経済的な関係で2009年迄はコンピューターの仕事と並行してワイン造りも行う、二足の草鞋で忙しい日々でした。最初は週の5日PCの仕事/2日畑の仕事、2005年には3日PCの仕事/4日畑の仕事、2006年には2日PCの仕事/5日畑の仕事、と言った感じで好きなワイン造りへ毎年ちよつとずつ比重を移し続けたのです。畑を少しずつ買い増し、今では11haもの畑を管理しております。今ではお父様の代の倍以上にも増えました。その中の75%が白、25%が赤です。

今年2019年はご存知暑い年で、カリニャンは何と半分の焼けてしまいました。白のマカベオは5～10%位ですが、一緒に畑を回ると悲しくなりました。私もそうですが、完全無農薬ですが認証は申請しておりません。しかし畑を見たら直ぐに解ります。この辺では一番のびっぴかな畑です。粘土石灰質。

エスコダのジョアンと共にスペインのナチュラルワインを引っ張って来ました。今では沢山の若い醸造家を助け、みんなから信頼と尊敬を集めているマエストラ。FrisachのFrancescも直ぐ近くにおりますが、何かあったら直ぐにラウレアノに相談します。彼はこの辺りの、そしてスペインの若い醸造家達のお父さんなのです。フランスのオベルノワなのかもしれません。

いつもニコニコと冗談ばかりのお人柄、いつまでもお茶目にふざけて決して威張りません。そういうラウレアノが私は大好きです。気さくで悪ふざけをする子供みたいな面があり、見方によっては変わっているようにも見られます。私も最初2回位の訪問ではそう思いました。が、世間でイメージされている面と違うと気が付いたのは2年前、実は繊細で非常に気がつく、結構神経質な面も持っている天才派です。芸術家に近い感じ。彼の第一印象からは想像できないと思いますが、やっと最近彼のデリケートな一面を理解出来ました。

「だからこういうワインを作れるのだ!!!」彼のワインを飲んだ事のある人はご理解頂けますが、数あるナチュラルワインの中でも綺麗すぎるのです。不思議だったのです。なんでこんなにピュアーに作れるのだろうか???まるで魔法使いです。彼のワインを一度でも飲んだら忘れる事は出来ない、浮気が出来なくなる程ショックな味わいです。

どうしてこんなワインが出来るのだろうか?質問しました。彼の答えは「ワインと良く会話する事。聞き耳をたてたら教えてくれると。今、瓶詰めしてくれとか...。」

レベルが違うんですね。なのでもう少し簡単な質問に切り替えました。「いつ収穫を決めるの?」「イノシシがブドウを食べ始めたらね」と。もうラウレアノはこういう人なのです。だから彼が大好きなのです。

(2019年7月28日 第4回目訪問)



【43682】Terme de Guiu La Plana Trankil Pet-Natテルメ デグイウ プラナ トランキル ペットナット 20				【43680】Terme de Guiu テルメ デグイウ 20			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・やや辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 ローム 石灰	512m・全方位	70hl/ha		粘土 ローム 石灰	470m・東	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均6年)			品種 (収穫/樹齢)	マカベオ90% ガルナッチャブランカ10% (手摘み/平均53年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月収穫/除梗後、3日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで5ヶ月間発酵 糖が残った状態で2021年1月31日瓶詰め 無濾過・無清澄/残糖:9g/L			発酵・熟成	9月収穫/除梗後、醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年7月12日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.86%			アルコール度	14.02%		
特徴	Vino Trankilとはスティルワインの事を指しますが、残糖がやや残った状態に皮肉も込めてこの名を付けました。2区画で育ったマカベオを除梗し3日間醸し後プレス、ステンレスタンクで5ヶ月発酵し、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。濃いオレンジ黄色、すりおろしリンゴや梨ジャム、黄桃の香り、プチプチするアタックが口中に拡がり、ジュージでしっかりとした果実の味わいです。			特徴	タラゴナのVilalba dels Arcs村で代々引き継いでる畑の区画がテルメデグイウです。樹齢53年のマカベオとガルナッチャブランカを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで10ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジイエロー色、ハッサクや豊水梨、すりおろしリンゴの香りを感じます。まるやかなアタックに豊かな果実味とバランスの良い酸味と心地の良い味わいが続きます。		
【43056】Terme de Laureano テルメ デラウレアーノ 18				【43057】Terme de Laureano テルメ デラウレアーノ 2 18			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 ローム 石灰	470m・南西	50hl/ha		粘土 ローム 石灰	470m・南西	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月12日・13日収穫/除梗後、水平式圧搾 ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年5月25日			発酵・熟成	9月12日・13日収穫/除梗後、水平式圧搾 ステンレスタンクで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月10日		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満		
アルコール度	13.3%			アルコール度	13.42%		
特徴	2018年は低雨量に寒い冬、暑い夏が続き乾燥した収穫期を迎えました。ラウレアーノが近年取得したテルメデグイウそばの平地の区画で育つ高樹齢マカベオを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、アップルミントや摘みたてカリン、伊予柑のアロマを感じます。口中でパツと拡がるジュージーな果実味に心地の良い酸味、ほろ苦さも旨味のポイントになっています。			特徴	2018年は低雨量に寒い冬、暑い夏が続き乾燥した収穫期を迎えました。ラウレアーノが近年取得したテルメデグイウそばの平地の区画で育つ高樹齢マカベオを除梗しプレス、ステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、穏やかな香りが立ち、伊予柑やハッサクのアロマを感じます。穏やかでしっかりとした旨味、バランスのとれた良質な仕上がりです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



【43922】Terme de Guiu テルメ デグイウ21				【43923】Terme de Guiu テルメ デグイウ1 21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 ローム 石灰	470m・東	40hl/ha		粘土 ローム 石灰	470m・東	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均54年)			品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均54年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月27日収穫 / 除梗後、6日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで2ヶ月間発酵			発酵	9月20日収穫 / 除梗後、4日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成		
熟成	アンフォアで3ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月9日			熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月27日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.28%			アルコール度	13.02%		
特徴	区画名テルメデグイウを名付けたシリーズワインです。2021年は平均的な降雨量に寒い冬、冷涼な夏、湿った収穫期を経ました。2区画で育ったマカベオを除梗し6日間醸しプレス、ステンレスタンクで2ヶ月発酵、アンフォアで3ヶ月熟成しました。輝きのある綺麗な黄金色、カリンやすりおろしリンゴ、オレンジの香り、複雑味のあるアタック、わずかな苦みと果実味に上質の甘さが特徴です。			特徴	2021年は平均的な降雨量に寒い冬、冷涼な夏、湿った収穫期を経ました。2区画で育ったマカベオを除梗し4日間醸しプレス、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。オレンジを帯びた黄金色、伊予柑やママレード、マンダリンオレンジの香り、完熟した柑橘の甘酸っぱさと果実味のバランス良く、とても上質でアフターまでしっかりと旨味が詰まっています。		
【43924】Terme de Guiu La Plana テルメ デグイウ ラプラナ2 21				【43926】Terme de Guiu La Plana テルメ デグイウ ラプラナ5 21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 ローム 石灰	512m・全方位	70hl/ha		粘土 ローム 石灰	450~512m・全方位	70hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均7年)			品種 (収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み/平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月18日収穫 / 除梗後、4日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで3ヶ月間発酵・熟成			発酵	9月25日収穫 / 除梗後、4日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで5ヶ月間発酵・熟成		
熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年12月18日			熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年2月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11.4%			アルコール度	11.9%		
特徴	2021年は平均的な降雨量に寒い冬、冷涼な夏、湿った収穫期を経ました。2区画で育ったマカベオを除梗し4日間醸しプレス、ステンレスタンクで3ヶ月発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。濃いグリーンイエロー色、ハッサクやグレープフルーツ、二十世紀梨や石のアロマ、爽やかなアタックに豊かなミネラルと心地よく広がる柑橘の酸味が特徴です。			特徴	テルメデグイウ内のラプラナという区画と、テルメデグイウを北上した全く異なるエリアにある区画Abeuradorの2区画で育ったマカベオを除梗し4日間醸しプレス、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。綺麗な黄金色、伊予柑やオレンジ、ライムの香り、まろやかで完熟した柑橘とオレンジピールのほろ苦さがアクセントとなっています。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



【43677】Terme de Laureano B Roig テルメ デラウレアノ B ロッチ20				【43678】Tôke Rotie Roig トケ ロティ ロッチ20			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 ローム 石灰	470m・南東	30hl/ha		粘土 ローム 石灰	150m・南西	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニエナ100% (手摘み / 平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリヨ 90% ヴィオニエ10% (手摘み / 10 ~ 15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 除梗後、15日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで3ヶ月間発酵			発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、10日間醸し、水平式圧搾 アンフォラで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年5月3日		
熟成	木樽で3ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年5月3日			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	14.1%			アルコール度	13%		
特徴	2020年は冬と春の雨の影響でカタルーニャ全体でミルデューの被害を受けた年でした。ラウレアノが近年取得したテルメデグイウそばの平地の区画で育つ高樹齢カリニエナを除梗し15日醸しプレス、ステンレスタンクで3ヶ月発酵し木樽で3ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスやブルーベリー、火打石の香り、まるやかなアタックにタンニン、カシスジャムのような果実味が感じられます。			特徴	2020年は冬と春の雨の影響でカタルーニャ全体でミルデューの被害を受けた年でした。コート・ロティと掛けたキュヴェ名です。2品種を除梗し10日間醸し後プレス、アンフォラで9ヶ月発酵・熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーや甘草の香り、骨格のしっかりとしたアタックにボリューム感とほろ苦さが少し目立ち、タンニンや酸味、アフターは力強さが増します。		
【43920】Terme de Laureano Roig テルメ デラウレアノ 3 ロッチ21				【43921】Tutti Fruti Roig トゥティフルッティ 2 ロッチ 21			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	粘土 ローム 石灰	470m・南東	30hl/ha		粘土 ローム 石灰	18 ~ 470m	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニエナ100% (手摘み / 平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	カリニエナ、マカベオ、ガルナッチャ (手摘み / 5 ~ 45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月26日収穫 / 除梗後、12日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで4ヶ月発酵			発酵 熟成	9月収穫 / 除梗後、10日間醸し、水平式・垂直式圧搾 アンフォラで14ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年11月29日		
熟成	アンフォラで6ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年7月19日			SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	14.51%			アルコール度	12.93%		
特徴	21年は平均的な降雨量に寒い冬、冷涼な夏、湿った収穫期を経ました。ラウレアノが近年取得したテルメデグイウそばの平地の区画で育つ高樹齢カリニエナを除梗し12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。濃いめのブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、スマイル、マッシュルームの香り、甘みを感じるアタックにジューシーな果実味とまろやかで上質な味わい、高品質な逸品です。			特徴	トゥティフルッティはイタリア語で「すべての果物」という意味で、その名のとおり21年のすべてのブドウで造ったキュヴェです。カリニエナ、マカベオ、ガルナッチャを除梗し10日間醸しプレス、アンフォラで14ヶ月発酵・熟成しました。淡いガーネット色、ザクロやトマト、きのこの香り、まろやかで角のない味わいで柔らかいタンニンと、おとなしいアフターがスーッとフェードアウトします。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

